

NEWS RELEASE

匠が極めた、だしのうま味 「鰹節屋のだし」専用つゆシリーズ新発売！

ヤマキ株式会社（本社：愛媛県伊予市 代表取締役社長：城戸善浩）は、「鰹節屋のだし」シリーズに、「鰹節屋のだし 蕎麦つゆ」「鰹節屋のだし 素麺つゆ」「鰹節屋のだし 関西風うどんつゆ」を発売します。

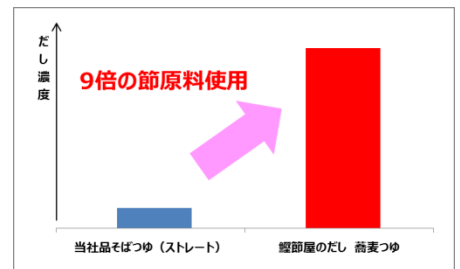
「鰹節屋のだし」シリーズは、鰹節屋・だし屋ヤマキが「だし」ととことんこだわり、これまでにない圧倒的な「だし感」を実現したつゆです。それぞれの麺（そうめん・蕎麦・うどん）に合う原料を厳選し、独自にブレンドすることにより美味しく麺を食べていただける、ヤマキだからこそ出来たこだわりの「麺専用つゆ」です。

鰹節屋のだし 蕎麦つゆ

この商品のために新たに開発した「氷温熟成法^(※1) かつお本枯節」のだしに加え、コクのある「宗田かつお節」、まろやかな「さば枯節」をブレンドした、複雑でまろやかなうま味とコクのある蕎麦つゆです。だしの濃さにこだわり、当社品（ストレート）に比べ、9倍^(※2)の節原料を使用し、蕎麦の美味しさを引き立てる蕎麦専門店のような味わいに仕上げました。



(※2) 節原料の当社品（ストレート）比



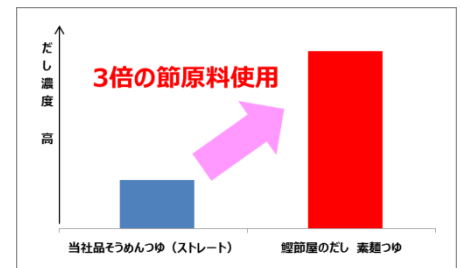
節原料：かつお節、宗田かつお節、さば節のトータルの使用量。

鰹節屋のだし 素麺つゆ

うま味の強い「氷温熟成法かつお節」を使用し、「宗田かつお節」「さば節」「うるめいわし節」「むろあじ節」の計5種類の節を贅沢にブレンドした素麺つゆです。当社品（ストレート）に比べ、3倍以上^(※3)の節原料を使用することで、素麺を食べたときのうま味や香りを強く感じていただけるつゆに仕上げました。



(※3) 節原料の当社品（ストレート）比



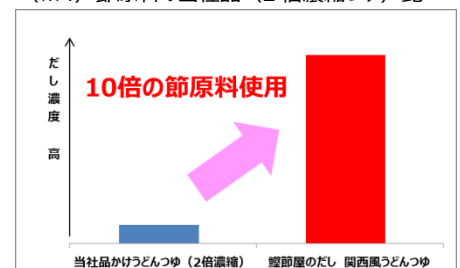
節原料：かつお節、宗田かつお節、さば節、うるめいわし節、むろあじ節のトータルの使用量。

鰹節屋のだし 関西風うどんつゆ

「氷温熟成法かつお節」のうま味に加え、「宗田かつお節」「さば節」「うるめいわし節」の4種類の節に、昆布を贅沢にブレンドした濃縮タイプの関西風うどんつゆです。当社品（2倍濃縮つゆ）に比べ、10倍以上^(※4)の節原料を使用することで、関西風うどん専門店のような澄んだだしと上品な美味しさで、最後まで飲み干したくなる美味しいつゆに仕上げました。



(※4) 節原料の当社品（2倍濃縮つゆ）比



節原料：かつお節、宗田かつお節、さば節うるめいわし節のトータルの使用量。
だし濃度は喫食時濃度で比較。

それぞれの麺を“匠が極めた、だしのうま味”で、ぜひご賞味ください。

(※1) 鰹が凍る直前の氷温帯 (0℃～-3℃) で解凍する事で、うま味成分であるイノシン酸が通常よりも高いかつお節を仕上げる製法です。

1、商品概要

商品名	鰹節屋のだし 蕎麦つゆ	鰹節屋のだし 素麺つゆ	鰹節屋のだし 関西風うどんつゆ
内容量	300ml	300ml	300ml
標準小売価格	330 円 (税抜)	330 円 (税抜)	330 円 (税抜)
JAN コード	4903065232019	4903065232026	4903065232033

2、発売日 2015 年 2 月 20 日 (金)